



RAMADAN

RAMADAN

Ramadan è un periodo di preghiera e di raccoglimento spirituale nel mondo musulmano. Per trenta giorni i fedeli si astengono dal mangiare e dal bere durante le ore di luce ma al tramonto, quando cala il sole, il digiuno si tramuta in una FESTA IFTAR O FTOUR

Ramadan in Marocce

la cena dell iftar con I piatti principali

Dopo un breve chiamiamo
spezzafame a base di datteri e
zuppa harira, il tutto
accompagnato da dolci
marocchini e the all menta,
ogni famiglia prepara I piatti
principali della cucina
marocchina per la festosa cena



Portate principale dell'iftar



IL TAGINE, e impossibile non mangiare il tagine marocchino. piatto emblematico del marocco, esso occupa un posto speciale nella cucina marocchina.

La **PASTTILLA**, questa specialita e generalmente preparate in cerimonie come matrimoni, quindi non puo mancare in un occasione di festa.



Dolci Marocchini



I shebakia, o chebakia, sono dei biscotti fritti tipici della cucina marocchina. Si tratta di dolcetti speziati al sesamo, fritti e poi immersi nel miele . Questi dolci si preparano soprattutto nelle occasioni di festa o durante il Ramadan.

Slilou o Sfouf è uno dei piatti importanti in Marocco durante il mese sacro del Ramadan. i prepara con farina tostata, impastata con burro fuso, miele , sesamo , mandorle , ecc.

